STOEMP AUX CAROTTES & CLASSIC BALLS

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 15 MIN | FACILE

1 paquet de boulettes Garden Gourmet

1 càc de curry en poudre

400 g de pulpe de tomate

200 ml de crème de coco

500 g de pommes de terre

200 g de carottes

1 càs de moutarde

1 feuille de laurier

1 botte de cresson

noix de muscade

Garden Gourmet te présente une recette du chef Wim Ballieu ! Au menu, un Stoemp de carottes aux boulettes veggie, prêts en 15 minutes. Prêts à réaliser la recette ?

PRÉPARATION

1. Préparer les carottes

Pèle les carottes et les pommes de terre et coupe-les en morceaux.
Cuis-les dans l'eau bouillante avec du sel et une feuille de laurier.

2. Cuire les boulettes

Pendant ce temps, fais dorer les boulettes 1 minute dans une poêle huilée, puis saupoudre de curry. Laisse cuire ensuite 3 minutes.
Ajoute la pulpe de tomate, la crème de coco et laisse réduire le tout.

3. Ecraser et assaisonner

Une fois les pommes de terre et les carottes cuites, égoutte-les et écrase le tout en y ajoutant le sel, le poivre, un peu de noix de muscade et de la moutarde.

4. Dresser et déguster !

Dispose les boulettes et la purée sur une assiette et dresse le tout avec un peu de cresson.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR